

如果麵粉也有材料力學

專題報導

「他喔，摸麵粉已經二十多年了！」站在櫃檯的龍門刀切麵老闆娘說，一旁的男老闆則靦腆地笑著說：「沒路用啦，還是你們大學生較有前途。」「如果我做麵粉像唸書的話，早就從幼稚園唸到大學畢業了。」正因為與麵粉（還好不是白粉）結下不解之緣，大田寮得以出現這家刀切麵。

「我們以前在新埔工專開麵包店都13年了，後來是因為沒時間照顧小孩子才選擇改業。」由於生意興隆，兩夫妻在晚上將近10點的時候，仍忙著趕工包水餃，因此記者得以邊訪問邊欣賞他們純熟的手藝。只見每一個碩大白皙的水餃，以平均不到5秒的速度在他們的巧手下完成，難得的是形狀、大小看起來都一模一樣。「做一行要像一行，我們一開始也是到處去學啊！」「不過也正因為他有麵包師傅的底，所以我們的麵粉跟一般麵店不一樣，比較Q！」女老闆說。

「他麵條做得很軟，我抓麵要全靠手勁去甩，比較不好抓，不過這樣麵吃起來才不會太硬。」女主人邊包水餃邊分享麵條的製作秘辛，「甩的時候要慢，麵才不會粘在一起，煮到五分熟就要撈起來過水，再加上『黑絲』酸菜，就是你剛才吃的麵了。」其實記者在正式採訪前，已先偽裝成顧客試吃過一碗牛肉刀切麵外加三顆水餃，這是記者刺探商家服務態度的慣用技倆。唉！實在感謝老闆娘慷慨傳授下麵技巧，以後我煮泡麵就全靠它囉！

該店的招牌菜是牛肉麵（50元）、手工水餃（2.5元）、酸辣湯（15元）三種，「不管是價錢還是用料都很實在啦！」店裡面有免費的思樂冰可以喝，「不過不要浪費啦！」

老闆娘說，「加麵只象徵性的多收五元，也是希望同學不要糟蹋糧食。」喜歡吃辣的朋友別忘了試試用新鮮辣椒打的特製辣椒醬，但小心別辣到猛灌思樂冰喔！

在訪談接近尾聲時，記者才發現這對夫婦原來也是旁邊瓜呆魯味的老闆之一，十點打烊後還要過去幫忙。老闆說做學生的生意就是這樣薄利多銷，他們每天七點半起床，除了中午休息一個小時以及晚上睡覺之外，都是在工作。天啊，如果他們是學生老早就唸到博士了吧！能吃到如此敬業老闆做的麵條，套句周潤發的廣告辭，真的是「福氣啦！」